

Le castagne



Le castagne sono il tipico prodotto autunnale: cadono spontaneamente dall'albero da settembre a dicembre, periodo nel quale vengono raccolte due volte al giorno. In Italia esistono moltissime varietà di castagne: tra le più famose quelle del Mugello (certificate IGP) e di Marradi.

La distinzione tra castagne e marroni non è sempre chiara.

Le castagne sono il frutto dell'albero salvatico. I marroni sono prodotti dall'albero coltivato e hanno caratteristiche più standardizzate. Per centinaia di anni le castagne hanno rappresentato la principale fonte alimentare delle popolazioni degli appennini durante l'autunno e l'inverno. Una volta le castagne erano chiamate "pane d'albero", ed erano una risorsa insostituibile per i contadini del nostro paese perché riuscivano, nei momenti difficili, a risolvere il problema dei pasti giornalieri, rendendoli più saporiti e sostanziosi.

Sul finire del secolo scorso si fecero piantagioni di castagno ovunque possibile e da allora questo frutto ha sfamato intere generazioni e ha rappresentato l'unica risorsa per tante famiglie. Secondo un vecchio detto, le tre castagne del riccio erano destinate una al padrone, una al contadino e una ai poveri.

Il "frutto paziente", come l'ha definito il poeta Attilio Bertolucci, ha bisogno di pochi interventi essenziali, come potatura e pulizia, due volte l'anno. Una volta seccate si pestavano in piccole quantità per volta dentro robusti sacchetti di canapa dalla forma allungata e insaponati alle estremità, che forti gio-

vani battevano ritmicamente su appositi tronchi di legno opportunamente sagomati, i cosiddetti "tacchi", fino a staccare la pula dai frutti; questi venivano accuratamente selezionati dalle donne in lunghe, ma allegre ore di lavoro attento e chiusi in ampi cassoni, i "bancà", in attesa di consumarli o che i mercanti della pianura venissero ad acquistarli.

Le castagne si consumavano nei modi noti anche oggi, bollite (le "pelate" o i "balletti") oppure arrostate (le caldarroste); essiccate invece per colazione si consumavano nel latte; con le castagne macinate si faceva una farina (o polenta) che entrava sovente nel menù settimanale; la marmellata o crema di castagne è una marmellata preparata con la purea di castagne.

IL CASTAGNACCIO

Dosi e ingredienti per 4 persone :

500 gr di farina di castagne

750 gr d'acqua

150 gr di olio extravergine di oliva

80 gr di uvetta sultanina

60 gr di pinoli

un cucchiaino di semi di finocchio

un pizzico di sale.

Preparazione

Mettere la farina setacciata in una terrina e versarvi l'acqua ed un pizzico di sale, mescolando con cura per evitare che si formino grumi. Ungere di olio una teglia, versarvi l'impasto livellandolo all'altezza di circa un centimetro e cospargerlo con l'uvetta, già ammollata in un pò d'acqua tiepida e asciugata, i pinoli e i semi di finocchio. Irroriare con un filo d'olio e infornare a 250° per 15 minuti.

LE BALLOTTE

Ingredienti:

1 kg di castagne

una foglia di alloro

semi di finocchio

un pizzico di sale

Preparazione

Mettere le castagne in una pentola, ricoprirle di abbondante acqua e unire gli altri ingredienti. Cuocere per 30 minuti. Eliminare l'acqua di cottura e lasciare ancora per qualche minuto le castagne nella pentola ad asciugare sul fuoco.



LE CALDARROSTE

Ingredienti:

1 kg di castagne non troppo grandi

Preparazione

Per cuocerle è indispensabile la padella di ferro con il fondo forato. Dopo aver strofinato le castagne con uno strofinaccio, inciderle con un coltellino nella parte bombata e disporle nel tegame in uno strato solo. Le castagne si possono abbrustolire anche in forno, caldo e ad alta temperatura, dopo averle poste, incise, in una pirofila; mettere sul fuoco e girare i frutti continuamente scuotendoli ritmicamente. A cottura ultimata versare le caldarroste in un sacco e avvolgere il tutto in una coperta di lana. Lasciar "covare" per almeno 30 minuti e quindi consumare con accompagnamento di vino novello.

SERENA RAPEZZI